



ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVAÇÃO

SERRA DE S. MAMEDE

600 M

ALTAS QUINTAS 2024

VINHO TINTO



REGIÃO

As vinhas Altas Quintas estão situadas no coração do Parque Natural da Serra de São Mamede, a cerca de 600 metros de altitude. Este é o terroir mais singular da DOC Alentejo-Portalegre e é ali que Altas Quintas conjuga a Natureza e o Homem para produzir vinhos diferenciadores, vinhos intensos, elegantes, frescos e longevos, vinhos que expressam a terra que os viu nascer.

CASTAS

Touriga-Nacional (70%) e Alicante-Bouschet (30%).

CLIMA

De forte influência continental, o relevo e a altitude da Serra de São Mamede proporcionam, no período de maturação, dias quentes e ensolarados e noites frescas e húmidas, originando uvas com excelente equilíbrio de açúcares e acidez.

ORIGEM

Vinha da Herdade Porto da Boga. Touriga Nacional da parcela "Pocinho", com 3 ha, plantada em 2002; Alicante Bouschet da parcela "Moinho", com 1,5ha, plantada em 2007. Estas parcelas são constituídas por solos arenosos de origem granítica.

VITICULTURA

As vinhas Altas Quintas são trabalhadas segundo uma viticultura regenerativa e de proteção integrada, que visa promover a regeneração natural dos solos, o desenvolvimento salutar das videiras e a preservação do ambiente que as rodeia, expressando o melhor que o terroir tem para oferecer.



VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas manualmente durante o mês de setembro, com seleção de bagos em mesa de escolha. Maceração pré-fermentativa a frio durante 48 horas e fermentação a temperatura controlada em pequenos lagares inox, com pisa e delestage. A totalidade do vinho estagia em barricas de 2º ano de 500 litros durante 12 meses.

ENOLOGIA

António Ventura



NOTA DE PROVA

Vinho de cor rubi intensa, com aromas complexos de bagas silvestres, ameixa preta, nuances de chocolate negro e notas balsâmicas e fumadas. Na boca revela a frescura característica dos altos da serra de São Mamede com taninos sólidos e firmes, mas polidos, final muito longo e cheio de garra.

À MESA

Pato no forno, carnes gordas grelhadas ou assadas, caça de pena e de pelo.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 14,5%vol

pH = 3,67

Acidez Total = 5,5 g/l

